

Appelsinsalat med ricottacreme og marcipanchips

Fremgangsmåde

1

Marcipanchips:

Marcipanrullen skæres i 12 lige tynde skiver og fordeles på en bradepande med bagepapir.

2

Marcipanen pensles med letpisket æg og kokosmel drysses over.

3

Chipsen bages gyldne ved 200 ° i ca. 10 min.

4

Tages ud og afkøles.

5

Ricottacreme:

Æggeblommer og sukker piskes sammen.

6

Ricottaosten kommes i og piskes jævn.

7

Æggehviderne piskes stive og vendes med ricottacremen.

8

Salaten:

Appelsinerne skæres i tynde både uden hvide hinder.

9

Anretning:

Appelsinsalaten anrettes i dessertskåle med creme og marcipanchips.

Ingredienser

Chips

125 g Marcipan

1 stk. Æg

1.5 spsk. Kokosmel

Creme

2 stk Pasteuriserede æggeblommer

1 dl. Sukker

250 g Ricottaost

3 stk Pasteuriserede æggehvider

6 stk Appelsiner

marcipanchips.



Godt gået!

